



## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Rumusan Konsep atau Ide Bisnis

Kuliner merupakan salah satu bidang bisnis yang tak pernah mati. Peminat bisnis ini dari tahun ke tahun semakin besar karena bisnis usaha kuliner menjanjikan keuntungan yang cukup besar. Hal ini dikarenakan makanan merupakan kebutuhan primer manusia yang tidak tergantikan. Makanan merupakan kebutuhan utama manusia sebagai sumber tenaga dalam menjalankan aktivitas setiap hari (Sumber: <http://peluangusaha-sampingan-menjanjikan.blogspot.co.id/2013/08/bisnis-yang-tidak-akan-pernah-mati-dan.html>, diakses pada 13 September 2016).

Banyaknya jumlah penduduk di Indonesia juga menjadi salah satu faktor mengapa bisnis kuliner di Indonesia dapat berkembang secara pesat, ditandai dengan banyaknya jumlah masyarakat yang memilih bidang kuliner sebagai mata pencahariannya. Banyaknya jumlah masyarakat di Indonesia merupakan suatu peluang bisnis bagi setiap pelaku usaha kuliner, karena seluruh masyarakat itu membutuhkan makanan setiap hari dan secara tidak langsung mereka merupakan calon konsumen yang potensial bagi setiap pelaku usaha kuliner di Indonesia.

Tumbuhnya Industri kuliner secara pesat beberapa waktu terakhir ini dikarenakan adanya pergeseran budaya yang terjadi di Indonesia saat ini. Pergeseran budaya tersebut diakibatkan karena kesibukan yang dirasakan oleh sebagian besar masyarakat terutama masyarakat yang tinggal di perkotaan. Dapat kita lihat hampir setiap bulannya selalu hadir

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



tempat usaha kuliner baru baik itu dalam bentuk warung makan, cafe, restoran dan catering. Pada jaman dahulu kita melihat bahwa industri kuliner kurang dapat berkembang secara pesat tidak seperti pada jaman sekarang ini hal ini dikarenakan budaya yang berbeda, pada budaya jaman dahulu orang lebih memilih untuk memasak di rumah sedangkan pada jaman sekarang orang lebih memilih untuk membeli makanan dibandingkan harus memasak sendiri karena dirasa lebih praktis dan tidak diperlukan waktu yang lama untuk memperoleh makanan. Selain itu banyaknya makanan dengan harga yang terjangkau pada saat ini juga mengakibatkan orang lebih memilih untuk membeli makanan daripada harus membuang waktu untuk memasak. Faktor pergeseran budaya inilah yang memicu tumbuh pesatnya usaha kuliner di Indonesia pada saat ini.

Banyak pelaku usaha kuliner yang berhasil, tetapi tidak sedikit juga pelaku usaha yang gagal dalam menjalankan bisnis kuliner. Banyak penyebab dalam kegagalan yang dialami oleh pelaku usaha / pengusaha kuliner. Penyebab kegagalan yang sering dialami adalah kesalahan dalam manajemen bisnis, kesalahan dalam promosi, kesalahan dalam menentukan target pasar, kesalahan dalam penentuan harga jual dan kesalahan dalam menentukan lokasi usaha. Hal-hal tersebutlah yang sering dijadikan penyebab bisnis kuliner yang dijalankan tidak berhasil. Namun diantara faktor – faktor penyebab kegagalan tersebut masih ada faktor yang merupakan kunci apakah usaha kuliner tersebut dapat bertahan atau tidak, yaitu kemampuan dan pengetahuan yang baik dalam memasak hingga dapat menciptakan sajian yang lezat sehingga konsumen merasa puas.

Kemampuan serta pengetahuan dalam memasak sering diabaikan oleh pelaku usaha kuliner. Dengan semakin banyaknya pengusaha kuliner yang muncul tentu persaingan dalam usaha ini akan semakin sulit jika kita tidak memiliki pengetahuan yang baik terutama

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta IBI IKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



dalam bidang produksi makanan atau pengolahan makanan. Dalam persaingan yang ketat ini kita harus memiliki suatu kelebihan yang tidak dimiliki oleh para pesaing kita. Salah satu kelebihan yang dapat kita manfaatkan adalah pengetahuan secara mendalam dalam bidang produksi ataupun pengolahan makanan. Dengan adanya kemampuan memasak yang baik serta pengetahuan terhadap setiap proses memasak maka kita dapat lebih banyak berinovasi terhadap makanan yang akan kita jual sehingga konsumen tidak merasa bosan. Inovasi saja tidak cukup karena meskipun inovasi dapat menarik perhatian konsumen terhadap produk yang kita jual, tetapi apabila inovasi tersebut tidak diikuti dengan citarasa yang enak maka konsumen akan enggan untuk membeli produk kita kembali, itu artinya konsumen hanya tertarik untuk membeli karena penasaran namun setelah mencoba konsumen merasa kecewa terhadap makanan tersebut.

Banyak cara yang dapat dilakukan untuk menambah pengetahuan kuliner serta menguasai keahlian memasak antara lain belajar melalui buku resep, belajar masak melalui internet dan belajar melalui video masak. Namun cara-cara tersebut membutuhkan waktu yang lama sampai dapat menguasai keahlian memasak dikarenakan banyaknya kegagalan yang dialami seseorang ketika harus belajar masak secara otodidak. Selain cara-cara tersebut ada pilihan yang paling efektif yaitu mempelajari keahlian memasak melalui kursus masak.

Melalui kursus masak, mereka yang ingin menguasai bidang kuliner ini akan diajari langkah demi langkah bagaimana teknik untuk memasak secara baik dan benar. Dengan menggunakan jasa kursus masak, mereka akan lebih cepat menguasai teknik memasak dibandingkan mereka yang belajar memasak secara otodidak. Melalui kursus masak mereka akan mempelajari teori, pengenalan bahan baku yang baik, teknik memotong, teknik

1. Dilarang menyalin atau menjiplak sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



memasak, pengenalan berbagai alat memasak, pengenalan berbagai macam menu, tingkat kematangan makanan dan pembuatan kreasi menu yang inovatif serta menarik.

Berdasarkan pengalaman penulis yang memiliki hobi memasak, belajar melalui kursus masak akan lebih efektif daripada belajar secara otodidak. Dari pengalaman penulis saat belajar memasak secara otodidak, kita harus memiliki ketekunan yang kuat serta banyaknya kegagalan yang kita alami selama belajar. Kejadian-kejadian kecelakaan di dapur kerap dialami oleh seseorang yang mulai belajar masak, seperti jari yang teriris pisau dan tersiram air panas / minyak panas kerap dialami oleh seseorang yang baru belajar memasak. Berbeda dengan mereka yang belajar melalui kursus masak, mereka akan dibimbing serta diberi pengetahuan terhadap keselamatan di dapur sebelum mereka mulai memasak sehingga kejadian kecelakaan di dapur dapat dikurangi. Belum lagi kegagalan yang berulang kali dialami ketika mempelajari suatu masakan, tidak hanya membuang waktu namun membuang-buang uang yang cukup banyak ketika kita melakukan banyak kegagalan dalam mempelajari suatu masakan. Sementara apabila kita mengikuti kursus masak kita akan dibimbing oleh seorang instruktur yang tentunya sudah berpengalaman di bidangnya sehingga kita dapat mempelajari suatu menu tanpa kegagalan saat memasak. Tentu hal tersebut akan lebih efektif baik dalam segi waktu serta biaya yang dikeluarkan oleh seseorang yang hendak belajar memasak dengan menggunakan jasa kursus masak.

Semakin banyaknya orang yang ingin memulai usaha dalam bidang kuliner, membuat banyak orang memerlukan jasa kursus masak untuk meningkatkan keahliannya dalam bidang memasak. Pada saat ini jumlah kursus masak resmi yang ada di Indonesia masih terbilang sedikit. Masih sedikitnya jumlah kursus masak yang ada menyebabkan saat

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta dimiliki IBI BKGG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



ini hanya sedikit orang yang memiliki pengetahuan yang cukup untuk menunjang kesuksesan bisnis kulinernya.

Dengan melihat adanya peluang ini maka penulis memiliki keinginan mendirikan kursus masak yang tentunya memiliki perbedaan dengan kursus masak lainnya dan menonjolkan spesialisasi masakan Indonesia untuk menarik orang yang hendak belajar memasak serta mencintai masakan khas Indonesia. *Yellow Rice Culinary Center* merupakan kursus masak yang berfokus mempelajari masakan Indonesia yang beraneka ragam dari berbagai daerah di Indonesia.

Pemilihan nama usaha juga merupakan sesuatu yang sangat penting, menurut Kotler dan Armstrong (2014:255), Brand is a name, term, sign, symbol, design, or a combination of these, that identifies the products or services of one seller or group of sellers and differentiates them from those of competitors. Jika diterjemahkan dalam Bahasa Indonesia, merek adalah sebuah nama, istilah, tanda, simbol, desain, atau kombinasi dari hal-hal tersebut yang mengidentifikasi pembuat atau penjual dari produk atau jasa tersebut.

*Yellow Rice* atau dalam terjemahan bahasa Indonesia adalah nasi kuning. Penulis memilih nama ini karena dengan begitu banyaknya masakan Indonesia yang beraneka ragam, salah satunya adalah nasi kuning. Masakan ini juga dianggap sebagai simbol penyatu dari masakan Indonesia yang beraneka ragam, karena menu nasi kuning dapat ditemui di berbagai daerah di Indonesia sebagai makanan khas suatu daerahnya. Tidak hanya sebagai makanan khas dari Indonesia saja namun nasi kuning sudah menjadi salah satu makanan yang berhubungan erat dengan kebudayaan di Indonesia. Nasi kuning juga kerap digunakan dalam ritual adat daerah. Nasi kuning juga merupakan sesuatu yang wajib harus tersedia pada acara selamatan yang telah menjadi budaya sejak jaman dahulu di negeri

kita ini. Melalui kursus masak ini penulis mengharapkan supaya kursus masak ini dapat menghasilkan pengusaha-pengusaha kuliner yang cinta terhadap masakan dan budaya Indonesia, sehingga membuat masakan Indonesia dapat bersaing dengan masakan dari Negara lain. Hal tersebut menjadi perhatian utama penulis karena pada saat ini usaha kuliner lebih banyak didominasi oleh produk-produk masakan asing yang dapat mengancam kelestarian masakan-masakan khas Indonesia suatu hari kelak.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IBKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.



## B. Tujuan dan Bidang Usaha

© Hakipta milik BIK KIG (Institusis dan Informatika Kwik Kian Gie) Institut Sisis dan Informatika Kwik Kian Gie
 
 Pada saat ini masakan Indonesia mulai dikenal dan disukai oleh masyarakat mancanegara karena kelezatannya. Beberapa waktu lalu beberapa masakan Indonesia masuk kedalam jajaran teratas makanan paling lezat di dunia versi CNN yaitu rendang pada urutan pertama, nasi goreng pada urutan kedua, kemudian ada sate ayam yang menempati urutan ke empat belas mengalahkan makanan - makanan populer dari seluruh dunia lainnya (Sumber: <http://www.republika.co.id/berita/gaya-hidup/kuliner/11/09/11/lrc4yu-cnn-rendang-masakan-terlezat-di-dunia-tambo-cie-dah> , diakses pada 13 September 2016).

Hal ini membuktikan bahwa citarasa dari masakan Indonesia sangat luar biasa sehingga membuat beberapa masakan dari Indonesia tersebut dinobatkan sebagai makanan terenak di dunia. Namun hal tersebut disayangkan karena dengan predikat tersebut masyarakat Indonesia secara umum terutama pada kalangan anak muda lebih menyukai masakan dari Negara lain karena dinilai lebih bergengsi daripada masakan lokal khas Indonesia. Cukup disayangkan ketika orang dari negara lain lebih mengapresiasi masakan Indonesia. Kita semua mengharapkan masakan Indonesia akan tetap bertahan dan tidak pernah dimakan waktu, dengan cara mengedukasi masyarakat Indonesia pada generasi ini untuk lebih mencintai masakan Indonesia dengan mempertahankan teknik memasak serta resep tradisional dari leluhurnya.

Menurut salah satu pakar kuliner nusantara yaitu Bapak William Wongso, Chef asal Indonesia memiliki kendala dalam mengolah resep masakan dan mengenali bumbu tradisional dalam negeri sendiri. Fenomena ini muncul karena tidak ada kurikulum tentang masakan asli Indonesia di sekolah dan akademi / kursus memasak di Indonesia. Padahal saat ini masakan Indonesia sudah mulai digemari di luar negeri, terutama di Amerika

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Serikat, salah satu menu yang paling digemari adalah rendang Padang yang banyak menggunakan bumbu tradisional khas Indonesia

(Sumber: <https://m.tempo.co/read/news/2014/11/11/108621166/chef-indonesia-tidak-menguasai-resep-tradisional> , diakses pada 13 September 2016).

Pada saat ini kurikulum masakan Indonesia bahkan sudah diterapkan di kurikulum program kuliner amerika serikat di salah satu universitasnya, tepatnya di Stratford University

(Sumber: <http://www.infobreakingnews.com/2014/05/kuliner-indonesia-masuk-kurikulum.html> , diakses pada 13 September 2016).

Dengan segala permasalahan tersebut penulis hendak mendirikan kursus memasak yang berfokus pada masakan Indonesia. *Yellow Rice Culinary Center* memiliki tujuan untuk menghasilkan Chef - Chef serta pengusaha-pengusaha kuliner yang kedepannya diharapkan dapat memajukan masakan-masakan asli Indonesia baik di dalam Negeri maupun di luar Negeri. Kurikulum yang akan diberikan hanya berfokus pada masakan Indonesia, karena menurut penulis apabila kurikulumnya dicampurkan dengan kurikulum masakan Negara lain maka pengetahuan terhadap teknik memasak dan pengolahan terhadap masakan Indonesia tidak akan maksimal dikarenakan kompleksnya teknik memasak masakan Indonesia. Kurangnya Chef / juru masak Indonesia terutama yang bekerja di Hotel di dalam Negeri maupun di luar Negeri yang menguasai masakan Indonesia mengakibatkan masakan Indonesia menjadi kurang dikenal. Diharapkan lulusan-lulusan dari kursus masak kami ini nantinya dapat membuat masakan Indonesia dapat lebih dikenal lagi di dalam maupun di luar negeri suatu saat nanti melalui pelatihan yang diberikan.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta milik IBI KIGs (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.





### C. Besarnya Peluang Bisnis

© Hakipta milik Bk Kwg (Institusional dan Informatika Kwik Kian Gie) Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie
 
 Saat ini masakan Indonesia mulai dikenal di luar Negeri berkat kelezatan dan keunikan citarasanya. Dengan semakin meningkatnya pertumbuhan industri kuliner di dalam Negeri, dapat menjadi kesempatan bagi masyarakat Indonesia untuk bersaing dengan masakan mancanegara lainnya. Namun kendala yang dihadapi yaitu masih sedikitnya pengusaha kuliner yang memilih masakan Indonesia untuk dijual. dikarenakan masih sedikitnya pengetahuan terhadap proses pengolahan masakan Indonesia yang cukup sulit dan kompleks dalam proses pengolahannya. Selain proses pengolahan yang benar dibutuhkan penyajian yang unik dan membuat para konsumennya tertarik untuk mencoba masakan Indonesia dalam bentuk yang tidak biasa, misalnya masakan Indonesia dikemas dan dibentuk semenarik mungkin seperti pada penyajian makanan di Hotel atau restoran bintang lima sehingga masakan Indonesia terlihat elegan dan mewah. Persoalan tersebutlah yang membuat masyarakat modern Indonesia masa kini enggan menyantap masakan Indonesia pada acara khusus karena menurut mereka menyantap masakan mancanegara seperti masakan yang berasal dari Negara lain lebih berkelas karena penyajiannya lebih elegan dan Premium.

Pada saat ini mungkin kita sudah sering menjumpai kursus masak resmi yang menawarkan paket pembelajaran masakan dari Negara – Negara lain, meskipun ada beberapa masakan Indonesia dari puluhan masakan yang dipelajari di kursus masak tersebut namun menurut penulis hal tersebut masih sangat kurang cukup supaya seseorang dapat menguasai dengan baik masakan Indonesia. Selama ini penulis belum pernah menemui kursus masak resmi yang mempelajari masakan khusus Indonesia terutama di Jakarta. Diharapkan *Yellow Rice Culinary Center* dapat menjadi kursus masak yang berbeda dari

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



kursus masak lainnya dengan konsep kurikulum pembelajaran terhadap masakan khusus Indonesia yang kami terapkan pada sekolah kuliner kami.

Di jaman yang semakin modern ini peluang bisnis di sektor kuliner sangat besar bahkan setiap tahunnya pertumbuhan ekonomi dari sektor kuliner selalu mengalami peningkatan. Bahkan sektor kuliner merupakan penyumbang rata-rata terbesar setiap tahunnya. Pada Gambar 1.1 berikut akan diberi gambaran mengenai pertumbuhan sektor kuliner dari tahun 2010-2013.

**Gambar 1.1**  
**Nilai Tambah Bruto Sub-sektor Ekonomi Kreatif Tahun 2010 - 2013**  
**(Dalam Triliun Rupiah)**

Sub-sektor Ekonomi Kreatif	2010	2011	2012	2013
Periklanan	2.534,70	2896,6	3168,3	3754,2
Arsitektur	9.243,90	10.425,60	11510,3	12.890,90
Pasar Barang Seni	1372,1	1.559,50	1737,4	2001,3
Kerajinan	72.955,20	79.516,70	84.222,90	92.650,90
Desain	19.583,20	21.018,60	22.234,50	25.042,70
Fesyen	127.817,25	147.503,20	164.538,30	181.570,30
Fim, Video dan Fotografi	5.588	6.466,80	7.399,80	8.401,40
Permainan Interaktif	3.442,60	3.889,10	4.247,50	4.817,30
Musik	3.972,70	44.775,40	4.798,90	5.237,10
Seni Pertunjukan	1.897,50	2.091,30	2.294,10	2.595,30
Penerbitan dan Percetakan	40.227	43.757,00	47.896,70	52.037,60
Layanan Komputer dan Piranti Lunak	6.922,70	8.068,70	9.384,20	10.064,80
Radio dan Televisi	13.288,50	15.664,90	17.518,60	20.340,50
Riset dan Pengembangan	9.109,10	9.958,00	11.040,90	11.778,50
Kuliner	155.044,80	169.707,80	186.768,30	208.632,80
<b>Total</b>	<b>472.999</b>	<b>526.999</b>	<b>578.760,60</b>	<b>641.815,50</b>

Sumber: [http://www.bareksa.com/id/text/2016/02/23/di-era-digital-seberapa-besar-](http://www.bareksa.com/id/text/2016/02/23/di-era-digital-seberapa-besar-industri-kreatif-dorong-ekonomi-indonesia/12785/news)

[industri-kreatif-dorong-ekonomi-indonesia/12785/news](http://www.bareksa.com/id/text/2016/02/23/di-era-digital-seberapa-besar-industri-kreatif-dorong-ekonomi-indonesia/12785/news) (diakses pada 13 September 2016)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta dimiliki oleh BIKG (Institusi Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

- Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar BIKGG.
- Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin BIKGG.



Berdasarkan Gambar 1.1, dapat dilihat bahwa kuliner yang merupakan sub-sektor ekonomi kreatif menunjukkan angka yang besar di setiap tahunnya serta menjadi penyumbang nilai tambah Bruto terbesar setiap tahunnya. Setiap tahunnya bisnis dalam sektor kuliner selalu mengalami peningkatan. Hal tersebut tentunya membuat bisnis kuliner pada saat ini berkembang pesat, ditandai dengan semakin banyak munculnya bisnis-bisnis dalam bidang makanan dan minuman mulai dari warung-warung makanan sederhana di pinggir jalan yang menyajikan makanan dengan harga yang terjangkau sampai dengan restoran bintang lima yang menyajikan masakan dengan harga yang mahal. Dengan banyaknya bisnis dalam industri kuliner yang berdiri pada saat ini tentu dibutuhkan pekerja yang kompeten dan memiliki keahlian lebih di bidang kuliner. Melihat fenomena tersebut menjadikan alasan penulis untuk mendirikan kursus masak sehingga para calon pengusaha maupun pekerja di bidang kuliner ini memiliki keahlian yang dibutuhkan untuk siap bersaing dalam industri kuliner.

Dunia kuliner Indonesia bisa dibilang sedang mengalami kemajuan, baik soal rasa, varian, maupun gaungnya di dunia internasional. Generasi muda yang semakin kreatif dalam berkreasi sambil berwirausaha pun turut menunjang perkembangan dunia kuliner, sehingga menciptakan banyak lapangan pekerjaan. Salah satu wirausaha seputar industri kreatif kuliner yang sedang marak saat ini adalah kursus memasak. Kini memasak tak hanya dianggap sebagai pemenuhan kebutuhan pangan dan pemuas rasa lapar saja. Memasak kini sudah bergeser menjadi sebuah gaya hidup.

Gaya hidup baru ini juga terlihat dari semakin banyak dan bervariasinya program kuliner yang ditayangkan oleh sejumlah stasiun televisi swasta Tanah Air. Menurut Arviane D B (Marketing Public Relations Trans TV), dahulu masyarakat hanya bisa menyaksikan

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.



satu atau dua acara memasak di TV yang bersifat monoton dan hanya ada segelintir Chef yang dikenal, namun seiring peningkatan minat terhadap dunia kuliner, terlahirlah sejumlah nama juru masak yang kerap disebut Celebrity Chef.

Acara masak – memasak yang marak di televisi tersebut ternyata dapat membuat peminat kursus memasak meningkat. Menurut pemilik Chezlely Culinary School Jakarta (Lely Simatupang), tak hanya orang dewasa, peminat pun datang dari kalangan anak-anak. Memasak ternyata kegiatan yang menyenangkan bagi seluruh usia dari anak-anak sampai dengan orang dewasa. Hal ini terbukti melihat cukup banyaknya anak-anak sampai orang dewasa yang mulai mengikuti kursus masak. Melalui kursus masak seseorang akan dilatih menjadi handal dalam menciptakan makanan-makanan yang lezat, yang tentunya dapat menciptakan peluang baginya dalam bidang pekerjaan di bidang kuliner maupun usaha di bidang ini (Sumber: [http://repository.maranatha.edu/12732/3/0964015\\_Chapter%201.pdf](http://repository.maranatha.edu/12732/3/0964015_Chapter%201.pdf) , diakses pada 13 September 2016).

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik BI KKG (Institusi Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

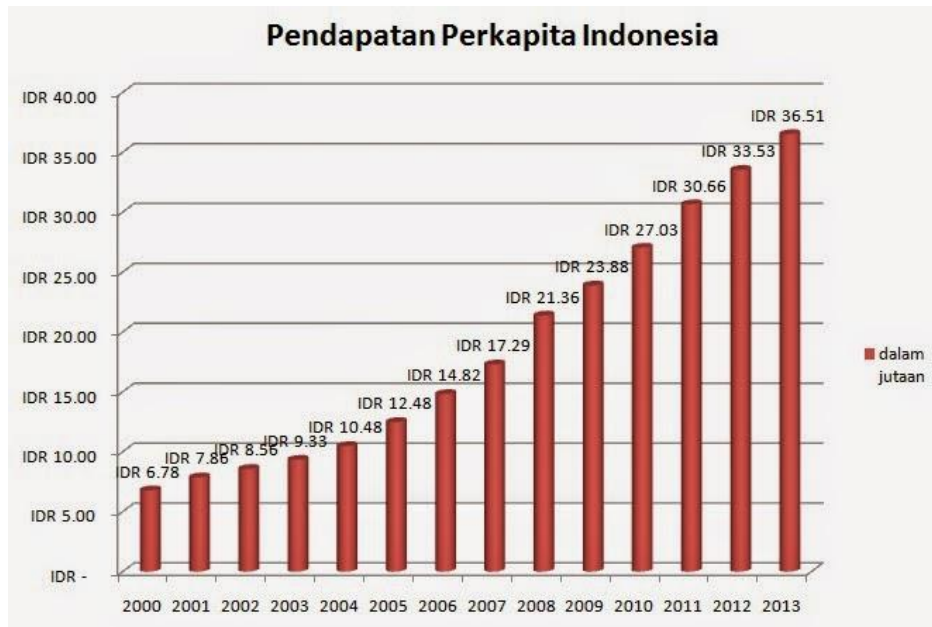
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Gambar 1.2

**Pertumbuhan Pendapatan Perkapita Indonesia Tahun 2000 - 2013**



Sumber: <http://krisbandi.blogspot.co.id/2014/08/pertumbuhan-ekonomi-indonesia-dari.html#VyxACORqLIU> (diakses pada 13 September 2016)

Dilihat pada Gambar 1.2, dapat kita lihat bahwa rata-rata pendapatan masyarakat Indonesia dari tahun ke tahun selalu mengalami peningkatan, dengan kenaikan pendapatan per kapita setiap tahunnya membuat daya beli masyarakat terhadap suatu produk maupun jasa menjadi semakin tinggi.

Berdasarkan kedua tabel tersebut dapat disimpulkan bahwa peluang *Yellow Rice Culinary Center* untuk menjalankan jasa kursus memasak menjadi lebih besar karena minat yang tinggi dari masyarakat terhadap bisnis kuliner serta meningkatnya tingkat pendapatan per kapita masyarakat setiap tahunnya diharapkan dapat membuat banyak masyarakat

Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

tertarik untuk menggunakan jasa kursus masak untuk meningkatkan kemampuan dalam bidang kulinernya guna meraih sukses dalam bisnis kuliner yang nanti akan dijalankannya.

**Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



## D. Identitas Perusahaan

Disini penulis akan menguraikan secara rinci mengenai nama perusahaan, alamat perusahaan, nama pemilik perusahaan, dan alamat tempat tinggal pemilik, yaitu sebagai berikut:

### I. Nama dan Alamat Perusahaan

- |                       |  |
|-----------------------|--|
| 1. Nama Perusahaan    | : Yellow Rice Culinary Center                                      |
| 2. Bidang Usaha       | : Pendidikan   |
| 3. Jenis Usaha        | : Kursus Masak   |
| 4. Alamat Perusahaan  | : Ruko Gading Residence Blok E no 8, Kelapa Gading, Jakarta Utara. |
| 5. Instagram          | : Yellowricecc   |
| 6. Website            | : www.yellowriceculinarycenter.com                                 |
| 7. Email              | : yellowricecc@gmail.com   |
| 8. No Telepon         | : 021-4528078 / 089650204666                                       |
| 9. Bentuk Badan Hukum | : Perseorangan   |

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hakipta milik IBI KIKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



## II. Nama dan Alamat Pemilik Perusahaan

1. Nama : Eka Adriyanto Bernadus Suyanto
2. Tempat, Tanggal Lahir : Jakarta, 15 Februari 1992
3. Alamat Rumah : Jl. Griya Pratama 4 blok 3 no 15, Kelapa Gading,  
Jakarta Utara.
4. Telepon : 089650204666
5. Email : eka.abs@gmail.com

*Yellow Rice Culinary Center* merupakan bisnis yang bergerak dalam jasa kursus masak dengan tujuan untuk memperoleh laba dan menyediakan jasa yang membantu bagi seseorang yang ingin menjadi pengusaha kuliner ataupun Chef yang berfokus pada masakan Indonesia.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.





## E. Kebutuhan Dana

Modal awal yang digunakan untuk usaha pendirian *Yellow Rice Culinary Center* bisa dibidang cukup besar, karena usaha ini membutuhkan tempat yang cukup luas serta alat-alat yang mendukung berjalannya usaha ini. Selain itu dibutuhkan peralatan serta perlengkapan memasak yang lengkap dan berstandar tinggi, serta menyediakan fasilitas-fasilitas lainnya guna mendukung kegiatan kursus. Dibutuhkan juga lokasi yang strategis supaya konsumen dapat dengan mudah menjangkaunya.

**Tabel 1.1**  
**Alokasi Dana Yang Dibutuhkan**  
**(Dalam Rupiah)**

No.	Keterangan	Biaya
1	Biaya sewa ruko per tahun	170.000.000
2	Biaya renovasi	49.154.500
3	Biaya pembelian perlengkapan	11.802.500
4	Biaya pembelian peralatan	397.598.000
5	Biaya bahan baku per tahun	229.020.018
6	Biaya Perizinan Usaha	6.500.000
7	Cadangan Kas	125.000.000
	<b>Total</b>	<b>989.075.018</b>

Sumber: *Yellow Rice Culinary Center*

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
    - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
    - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBKKG.
  2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.



Jika dilihat pada Tabel 1.1 dapat disimpulkan bahwa modal awal yang dibutuhkan untuk mendirikan *Yellow Rice Cullinary Center* adalah sebanyak Rp 989.075.018,00. Modal tersebut dikeluarkan supaya kegiatan operasional kursus dapat berjalan serta untuk memberikan sarana fasilitas-fasilitas kursus yang dibutuhkan. Modal-modal tersebut termasuk biaya sewa ruko per tahun, biaya renovasi ruko, biaya pembelian perlengkapan, biaya pembelian peralatan, biaya bahan baku per tahun, biaya legalitas serta biaya cadangan kas yang digunakan untuk menjaga stabilitas bisnis di awal apabila ada pengeluaran yang tidak terduga sehingga kegiatan bisnis tetap dapat berjalan.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.